FOOD

Patent Number:

JP63214149

Publication date:

1988-09-06

Inventor(s):

TATSUMI KATSUPEI

Applicant(s)::

KATSUPEI TATSUMI

Requested Patent:

JP63214149

Application Number: JP19870037512 19870220

Priority Number(s):

IPC Classification:

A23L1/00 ; A23B4/04 ; A23L1/025 ; A23L1/22

EC Classification:

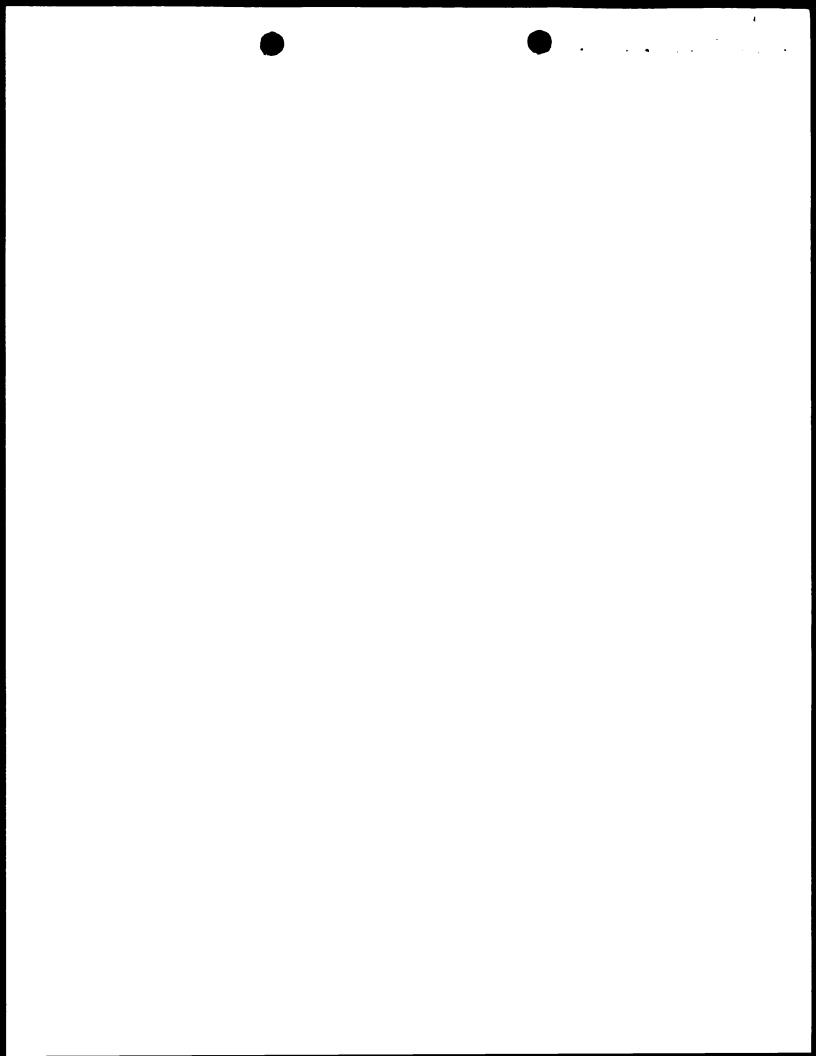
Equivalents:

Abstract

PURPOSE:To obtain a food having excellent shelf stability, by attaching a substance having fragrance, color or taste to the surface of food by static electricity.

CONSTITUTION: Hung foods 3 are sent between grid electrodes 1 made of music wire or stainless steel wire stretched at both the sides of the foods by a conveyor 2, high voltage of 80-100kV is impressed from a high-voltage generator 4 through a high-voltage cable 5 between the electrodes 1 and the foods 3 are charged with voltage of the same electrode. Simultaneously smoke of a substance having specific fragrance, color or taste is raised from a fragrance generator 6 set at the lower part of the electrodes 1 and the substance is electrostatically attached to the surface of the foods.

Data supplied from the esp@cenet database - I2



⑲ 日本国特許庁(JP)

① 特許出願公開

① 公開特許公報(A)

昭63-214149

@Int.Cl.	織別記号	庁内整理各号		43公開	昭和63年	198	8)9月6日
A 23 L 1/0 A 23 B 4/6 A 23 L 1/0 1/2	14 0 125	H - 7235 - 4B C - 6840 - 4B Z - 7235 - 4B 7235 - 4B Z - 6946 - 4B	蓄査請求	未請求	発明の数	1	(全2頁)

母発明の名称 食品

②特 膜 昭62-37512

登出 顧 昭62(1987) 2月20日

砂発 明 者 辰 巳 克 平 大阪府吹田市山田東2−9−20−103砂出 顔 人 辰 巳 克 平 大阪府吹田市山田東2−9−20−103

砂代 理 人 弁理士 高木 義輝

明 相 被

1. 発明の名称

A

2. 特許請求の範囲

(i) 特定の軍、色あるいは味などを有する物質 を美国に静電気により全外周にわたり一様に付着 させてなる食品

3. 発明の詳細な説明

「産業上の利用分野」

本発明は、新規な食品で、特に生の食品の表面に非電気により金外周にわたり一様に特定の薫、色あるいは味などを有する物質を付着させてなる食品に関するものである。

「従来の技術および発明が解決しようとする期 鍵点」

略好が高級化した昨今においては、食品固有の香りや色、味では飽き足りず、例えばカニ風味確 練のように他の食品でカニの色や味を出させているものがある。しかし、生の食品には鮮度の関係 から種々な加工が能しにくい。 そこで、本発明は食品特に生の食品に許電気を 利用してその表面に特定の菌、色あるいは味など を有する物質を全外間にわたり一様に付着した新 規な食品を提供しようとするものである。

「発明が解決しようとする手段」

本発明は、上記の事情に鑑み、食品に重、色あるいは味などを有する物質を付着させるために、 食品の表面に修定気により特定の裏、色あるいは 味などを有する物質を全外周にわたり一様に付着 させたものである。

「作 用」

食品の表面が蒸、色あるいは味などを有する物質を全外周にわたり一様に付着している。

「実施例」

生の腹などの魚の表面に裏を、裸苔の表面に塑の物を、通物の表面に裏を、横物の表面に各特を、 あるいは簡純の表面に混苔の物をそれぞれ幹電気 を利用して全界間にわたり一様に付着させる。 溶 苔の表面に堕の物を付着させる際は海苔に接着剤 を塗布しておくとよい。

Ţ

特開昭63-214149(2)

本は、食品に物質を付着するグリット式能電行 を基準を付着するグリット式能電行 を基準を使用して、100kxののでは、100kxののでは、100kxののでは、100kxののでは、100kxののでは、100kxののでは、100kxののでは、100kxののでは、100kxののでは、100kx

なお、変張3は水分を含んでいるため、原電体の働きをする。また、付着させる物質は、粉体、 粒体、小片の固体、重などの気体あるいは液体で ある。

「発明の効果」

本発明の食品は、従来からある食品の表面の全外周にわたり一様に高、色、味、香が付着でき、

違った新規な食品の資係ができ、新たな需要の喚起が可能である。また、魚などの表面に薫を付着させておくと、保存がよい。特に、生の食品の表面への加工が容易に可能となる。

4. 図面の簡単な説明

第1回は本発明の具体的一変施例の封視図である。

3 …食品

第 1 図

